Tartiflette (Fransk potetgrateng med Reblochon)



Ingredienser

- ♥ 1 kg mandelpoteter
- ♥ 2 ss olivenolje
- ♥ 200 g bacon eller pancetta
- ♥ 1 ss smør
- ♥ 2 løk
- ♥ 2 fedd hvitløk
- ♥ 2 dl hvitvin
- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 3 ss bladpersille, hakket
- ♥ kvernet salt og pepper
- ♥ 500 g Reblochon (se tips)

Fremgangsmåte

Skrell potetene og del dem i litt mindre biter. Ha potetbitene i en kjele. Tilsett vann og la potetbitene koke til de er så vidt møre.

Hell av kokevannet og ha potetene i en ildfast form (den jeg brukte her er ca. 27 cm i diameter). Knus potetene lett med en gaffel slik at de dekker bunnen av formen.

Finn frem de øvrige ingrediensene.

Ha olje i en stekepanne. Skjær bacon i små terninger og ha i pannen. La bacon steke på middels varme.

Sett stekt bacon (og stekefettet i pannen) til side. Ha litt smør i pannen og tilsett løk skåret i tynne skiver og finhakket hvitløk. La løken steke på middels varme til den er

blank og gyllen.

Ha stekt bacon (og baconfettet) tilbake i pannen. Tilsett også hakket persille. Kvern over litt salt og pepper (vær forsiktig med saltet siden bacon også er nokså salt). Tilsett hvitvin og kremfløte. La dette koke inn i noen minutter.

Ha løk- og baconblandingen over potetene i formen. Sett formen midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter.

Ta formen ut av ovnen. Skjær osten i store biter og legg oppå gratengen. Trykk lett på ostestykkene slik at de legger seg litt ned i gratengen.

Sett formen tilbake midt i ovnen ved 200°C og la potetgratengen steke i 20 minutter til.

Serveres varm og nystekt.

Tips

♥ Har du ikke mandelpoteter, går det også fint å bruke andre type poteter.

♥ Jeg brukte her italiensk pancetta, men det går helt fint å bruke vanlig, norsk bacon.

♥ **Reblochon** er sjelden å finne i vanlige, norske matbutikker, men fås typisk kjøpt i delikatesseforretninger og matbutikker/matmarkeder som har ostedisk med godt utvalg. Reblochon er en rødkittost, men som får et tynt lag hvitmugg på skorpen under modning. Osten har en bløt kjerne og smelter godt, og den kraftige smaken gjør at osten passer veldig godt til gratenger og ostesmørbrød. Jeg har hørt at den norske osten **Munkeby** kan ligne litt på fransk Reblochon. Det er også mulig å bruke **Brie**, selv om smaken da blir litt annerledes og mildere.

♥ Tartiflette smaker aller best rykende varm rett fra ovnen. Se også **Fløtegratinerte poteter med hvitløk**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tartiflette-fransk-potetgrateng-med-reblochon